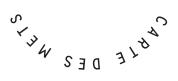
CARTE DES METS

DEMI—LUNE

CHARDONNE





À L'APÉRO

	SALAMI VAUDOIS OU FRIBOURGEOIS SELON ARRIVAGE	16		
	SÉLECTION DE FROMAGES / DE CHARCUTERIE / MIXTE	28 (POUR 2)		
SALADE	S & SOUPE			
	SALADE VERTE	7.50		
	SALADE COMPOSÉE LÉGUMES FERMENTÉS & CRUDITÉS, GRAINES CARAMÉLISÉES	9.50		
	SALADE DE PRINTEMPS ENDIVES, FROMAGE DE CHÈVRE DE FOREL GRATINÉ AU MIEL À L'AIL CHIPS DE JAMBON CRU	14	26 PLAT	
	SOUPE DU JOUR (COMPOSITION VARIABLE)	9.50		
ENTRÉES				
	POIREAU VINAIGRETTE ŒUF POCHÉ GRATINÉ, SABAYON AUX HERBES SAUVAGES & PICKLES DE MOUTARDE	18		
	RAVIOLE D'AGNEAU & SÉRAC ASPERGES & ÉMULSION À L'AIL DES OURS	23	38 PLAT	
	TARTARE DE FÉRA FÉRA DU LÉMAN FUMÉE MAISON, CHURROS & SBRINZ	24		
POISSONS				
	FILET DE TRUITE SAUMONÉE DE CHAMBY COMPOTÉE D'ÉCHALOTES AU MIEL D'ACACCIA, CANNELÉ & BEURRE BLANC AU BOURGEON DE SAPIN	42		
	BOURRIDE LACUSTRE PERCHES OU BOYAS DU LAC LÉMAN, FANES DE RADIS, POMMES DE TERRE DAUPHINES & RADIS BIÈRE FERMENTÉS	43		
VIANDE	S			
	NAVARIN D'AGNEAU FAÇON "TSIGARIASTO" LÉGUMES PRIMEURS & POMMES DE TERRE GRENAILLE	36		
	FILET MIGNON DE PORC YOGHURT À L'ASPÉRULE ODORANTE, POMME MACAIRE & LÉGUMES DE LA FERME	44		
	CÔTE DE BŒUF / DOUBLE ENTRECÔTE RASSIE SUR OS SAUCE BÉARNAISE OU SAUCE CHIMICHURRI (À CHOIX) LÉGUMES & FRITES. SERVI AVEC UNE SALADE VERTE.	62 PAR PI	ERSONNE	



LE COIN DES VÉGÉTARIENS

LE CUIN DES VEGETARIENS				
RISOTTO DU MOMENT AUX LÉGUMES DE LA FERME CONCENTRÉ DE CHOU-FLEUR PICKLES DE CHOU-FLEUR, CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR, CRESSON & SPONGE CAKE À LA CHAPELURE DE PAIN	28 ENTRÉE 30			
LE MENU SURPRISE				
MENU À 6 PLATS	95			
ACCORD METS & VINS (5 VINS OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF)	130			
MENU À 5 PLATS (SANS LES FROMAGES)	85			
ACCORD METS & VINS (5 VINS OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF)	120			
LE MENU SURPRISE NE PEUT ÊTRE PROPOSÉ QUE SI TOUTE LA TABLE LE COMMANDE, MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION! COMMANDE POSSIBLE JUSQU'À 19H45 EN SOIRÉE ET JUSQU'À 12H45 LES MIDIS				
SUR DEMANDE, TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES POUR LES ENFANTS ET À MOITIÉ P	RIX + 2			
LES DESSERTS				
DOUCEUR AU CHOCOLAT AU LAIT PAIN PERDU INFUSÉ AU EARL GREY, GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT AU LAIT & TUILE AU GRUÉ DE CACAO	13			
PAVLOVA À LA RHUBARBE & LIERRE TERRESTRE MERINGUE, COMPOTÉE DE RHUBARBE & CHANTILLY À LA CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE	13			
CAFÉ GOURMAND	13			
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS DE PUIDOUX (LA BOULE) CHOCOLAT / FLEUR DE LAIT / RAISIN À LA LIE	4.80			
SORBETS / GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION (LA BOULE DIFFÉRENTS PARFUMS, DEMANDER AU SERVICE!	4.80			
CAFÉ GLACÉ	10			
GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE	13			

VIANDES & POISSONS D'ORIGINE EXCLUSIVEMENT SUISSE, SAUF LE SALAMI SPIANATA (IT).

SORBET ARROSÉ (CITRON & LIMONCELLO / ABRICOT & ABRICOTINE)

LÉGUMES ET FLEURS COMESTIBLES PROVENANT PRINCIPALEMENT DES FERMES PRAZ BONJOUR (BLONAY), PRIMAPRAZ (MONT PÉLERIN) ET LA SOLIDE (MONT PÉLERIN)

FROMAGES DE CHEZ J.DUTTWEILER (THIERRENS), CAPRILAIT (FOREL) ET FROMAGERIE PILLER (SEMSALES)

TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT «FAITES MAISON».

SUR DEMANDE NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES